

V Міжнародна науково-технічна конференція «Стан і перспективи харчової науки та промисловості»

УДК 664.04

Володимир Сельський, Богдан Стайоха

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ АБРИКОСІВ, ЇХ ВИКОРИСТАННЯ У КОНСЕРВНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Volodymyr Selskyi, Bohdan Stayoha

USEFUL PROPERTIES OF APRICOTS, THEIR USE IN THE CANNING INDUSTRY

Батьківщиною абрикоса вважається Китай, де він до сих пір зустрічається у дикому вигляді у гірських районах. Потім абрикос завезли на Кавказ.

У перекладі назва фрукта означає «вірменські яблуни», вказуючи на поширення абрикоса саме в горах Кавказу. В даний час абрикос культивується в багатьох країнах світу з помірним і теплим кліматом.

Є багато різних сортів абрикосів, які відрізняються за забарвленням, формою, ароматом, вмістом цукру.

Корисні властивості абрикосів обумовлюються багатим вмістом потрібних для організму людини речовин. До складу абрикосів входять вітаміни А, В, С, β -каротин (до 10 мг %), кислоти яблучна, лимонна, саліцилова, пектин.

Вміст цукрів у м'якоті доходить до 27 %, завдяки чому плоди мають своєрідний солодкий смак. У 100 грамах абрикосів міститься жирів 0,1 г, білків 0,9 г, вуглеводів 10,8 г. Енергетична цінність 41 ккал.

До складу плодів входять важливі для організму мінеральні речовини: солі калію, магнію, заліза (2,1 %).

Вміст β -каротину в абрикосах такий, що 300 грам фруктів здатні в повній мірі забезпечити добову потребу організму в цьому вітаміні. Наявність калію і заліза вказує на користь абрикосів для хворих на недовокрів'я.

Низька калорійність абрикосів при підвищеному вмісту корисних речовин робить їх доброю натуральною добавкою.

Якщо вживати по 100 г плодів на добу, то можна поліпшити травлення.

Не рекомендується вживати абрикоси при захворюваннях печінки та щитоподібної залози.

Хворим на цукровий діабет теж не слід їсти ці фрукти, бо вони містять значну кількість сахарози.

У консервному виробництві абрикоси використовують для виробництва варення, повидла, плодово-ягідного желе, соків з м'якоттю.

Біофізичній обробці плодів клітини піддаються в основному у тих випадках, коли пошкодження біологічних мембран переслідує мету полегшити на наступних етапах вилучення вмісту клітин, чому перешкоджають незруйновані цитоплазматичні оболонки клітин.

У наших дослідженнях ми використовували такі методи попереднього впливу на тканини абрикосів різних сортів як нагрівання, заморожування, обробка НВЧ енергією.

Проводили визначення форм зв'язку вологи у сировині, органолептичну оцінку соків.